# Протокол открытия ресторанов для обслуживания клиентов на территории учреждения: приложение I

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес при поддержке специалистов в области науки и здравоохранения, использует поэтапный подход, чтобы расширить деятельность ресторанов и включить в нее обслуживание клиентов на территории учреждения. Требования, описанные ниже, являются специфическими для ресторанов и для других постоянных розничных операций с продуктами питания. В добавление к условиям, наложенным на рестораны санитарным врачом штата, рестораны также должны следовать данным протоколам для обеспечения безопасности сотрудников и инфекционного контроля.

Пабы при пивоварнях, пивоварни, бары, дегустационные залы, ликероводочные заводы и винные заводы должны оставаться закрытыми, пока им не будет разрешено возобновить измененную или полноценную деятельность, если только они не предлагают питание с обслуживанием на своей территории, разрешенное Указом. Рестораны и другие предприятия общественного питания должны продолжать предлагать и рекомендовать клиентам покупать еду на вынос и пользоваться сервисом доставки, насколько это возможно.

Данный протокол не предназначен для концертных, сценических или развлекательных площадок, на территории которых находятся предприятия общественного питания. Эти предприятия должны оставаться закрытыми, пока им не будет разрешено возобновить измененную или полноценную деятельность отдельным указом по возобновлению деятельности.

Обратите внимание: данный документ может обновляться по мере появления дополнительной информации и ресурсов, поэтому не забывайте регулярно посещать веб-сайт округа Лос-Анджелес http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/, чтобы ознакомиться с обновленным документом и соответствующими рекомендациями.

Данный контрольный список включает в себя:

(1) Правила и меры по защите здоровья сотрудников на рабочих местах
(2) Меры по обеспечению физического дистанцирования
(3) Меры по обеспечению инфекционного контроля
(4) Доведение информации до сотрудников и населения
(5) Меры по обеспечению равноправного доступа к важнейшим услугам.

При разработке любых протоколов возобновления деятельности в вашем учреждении особое внимание должно быть уделено этим пяти ключевым областям.

**Все рестораны, к которым относится данный протокол, должны обеспечить выполнение всех применимых к ним мер, описанных ниже, и быть готовыми объяснить, почему какая-либо из мер, которая не была выполнена, не применима к данному предприятию.**

**Название предприятия:** _____

**Адрес учреждения:** _____

**Прежняя максимальная заполняемость:** _____

**Разрешенная заполняемость, согласно 60% лимиту заполняемости:** _____

**Дата публикации:** _____

## A. ПРАВИЛА И МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ (ОТМЕТЬТЕ ВСЕ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНИМЫ К ДАННОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ)

- ❑ Каждому, кто может выполнять свои рабочие обязанности из дома, было дано указание это сделать.
- ❑ Персоналу, находящемуся в группе риска (лица старше 65 лет, лица с хроническими заболеваниями, беременные женщины), поручена работа, которую можно выполнять из дома, когда это возможно. Любые вопросы, касающиеся принятия решений о возвращении на рабочее место, персонал должен обсуждать со своим врачом или службой охраны труда.
- ❑ Всем сотрудникам было указано не выходить на работу, если они болеют или если они вступали в контакт с человеком, заражённым COVID-19.
- ❑ Сотрудникам предоставлена информация о пособиях по болезни, предоставляемых работодателем или государством, на которые может претендовать сотрудник и которые могут облегчить материальный вопрос при необходимости оставаться дома, включая права на отпуск по болезни сотрудника согласно Акту о первоочередной поддержке семей в ответ на коронавирус.
- ❑ При появлении информации, что один или более сотрудников имеют положительный результат анализа на COVID-19 или симптомы, соответствующие COVID-19 (случай заражения), у работодателя разработан план или протокол, позволяющий заражённому лицу самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина от всех сотрудников, которые вступали в контакт с заражённым лицом на рабочем месте. План работодателя должен включать в себя протокол обеспечения доступа к сдаче анализа на COVID-19 для всех сотрудников, находящихся в карантине, с целью определить другие случаи заражения на рабочем месте, которые могут потребовать введения дополнительных мер контроля для COVID-19.
- ❑ Если владелец, управляющий или оператор знает о трех (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этой вспышке в Департамент общественного здравоохранения по телефону (888) 397-3993 или (213) 240-7821.
- ❑ Проверки на наличие симптомов проводятся перед входом сотрудников в рабочую зону. Проверки должны включать в себя устную проверку с вопросами о кашле, одышке, высокой температуре или любых других симптомах, которые может иметь сотрудник. Эти проверки могут проводиться удалённо или лично при прибытии сотрудников. Проверка температуры также должна проводиться на территории учреждения, если это возможно.
- ❑ Все сотрудники, имеющие контакт с населением или другими сотрудниками во время своей смены, бесплатно обеспечены тканевыми покрытиями для лица. Покрытие для лица должно использоваться сотрудником постоянно в течение всего рабочего дня при контакте или возможном контакте с другими людьми. Сотрудникам не нужно носить тканевые покрытия для лица, когда они находятся одни.
- ❑ Сотрудники проинструктированы о правильном использовании покрытий для лица, включая необходимость ежедневно стирать свои покрытия для лица.
- ❑ Защитные экраны для лица предоставлены и используются официантами и другими сотрудниками во время обслуживания клиентов, которые сняли свое тканевое покрытие для лица, чтобы есть и пить. Защитный экран для лица должен использоваться как дополнение к тканевому покрытию для лица. Тканевые покрытия для лица защищают окружающих от воздушно-капельных частиц, распространяемых человеком, на которого надето покрытие для лица, тогда как защитные экраны для лица помогают защитить человека от воздушно-капельных частиц, распространяемых другими людьми.
- ❑ Защитные экраны для лица должны использоваться, очищаться и дезинфицироваться согласно инструкциям производителя.
- ❑ Сотрудникам указано соблюдать правила гигиены рук, включая частое мытье рук, использование дезинфицирующего средства для рук и надлежащее использование перчаток.
- ❑ Сотрудникам выделено время для частого мытья рук.
- ❑ Сотрудникам напоминают о необходимости прикрываться при кашле и чихании салфеткой. Использованная салфетка должна выбрасываться в мусорную корзину, после чего необходимо немедленно вымыть руки с мылом и теплой водой в течение минимум 20 секунд.
- ❑ Сотрудникам запрещено есть или пить где-либо на территории предприятия общественного питания, кроме предназначенных для этого комнат отдыха.
- ❑ Все сотрудники, поставщики и персонал службы доставки получили инструкции, касающиеся соблюдения физического дистанцирования и использования покрытий для лица при нахождении рядом с другими людьми.
- ❑ Перерывы разнесены по времени в соответствии с трудовым законодательством о заработной плате и рабочем времени, чтобы обеспечить соблюдение дистанции в шесть (6) футов (два метра) между сотрудниками в комнатах отдыха в любое время.
- ❑ Комнаты отдыха, туалетные комнаты и другие зоны общего пользования часто дезинфицируются по следующему графику:

- Комнаты отдыха _____
- Туалетные комнаты _____
- Другие _____

❑ Дезинфицирующие средства и сопутствующие материалы доступны сотрудникам в следующих местах:

_____

❑ Дезинфицирующее средство для рук, эффективное против COVID-19, доступно всем сотрудникам в следующих местах:

_____

❑ Копии данного протокола были выданы всем сотрудникам.

❑ Необязательно—Опишите другие меры:

_____

## B. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ФИЗИЧЕСКОГО ДИСТАНЦИРОВАНИЯ

❑ Если возможно, сотрудник в тканевом покрытии для лица размещен рядом с дверью, но не менее чем в 6 футах (2 метрах) от ближайших клиентов, чтобы следить за соблюдением мер по обеспечению физического дистанцирования.

❑ Меры по обеспечению физического дистанцирования соблюдаются в тех местах, где клиенты или сотрудники находятся в очереди. Это включает в себя кассовые столы и терминалы, гастрономические прилавки и ряды, туалетные комнаты, лифтовые холлы, стойки администратора и зоны ожидания, услуги парковки и любые другие зоны, где собираются клиенты.

- Разметьте 6-футовые (2-метровые) интервалы клейкой лентой или другим маркировочным материалом в каждой зоне, где население может формировать очередь или стоять.
- Организуйте одностороннее движение в вестибюлях и проходах, если возможно, чтобы сотрудники и клиенты не проходили мимо друг друга.

❑ Приоритетное значение имеют столики на улице и получение предварительного заказа за пределами территории предприятия, в соответствии с местным градостроительным кодексом.

❑ По возможности, расширьте зону столиков на улице в соответствии с местным градостроительным кодексом. Для расположения столиков на улице соблюдайте стандарты физического дистанцирования в размере 6 футов (2 метров).

❑ Технологические решения используются для уменьшения личного взаимодействия, где это возможно; оформление заказов с помощью мобильного устройства, меню на планшетах, сообщение по прибытию за столик, бесконтактные методы оплаты.

❑ Ограничьте заполняемость внутри ресторана, чтобы обеспечить надлежащую дистанцию и/или установите физические барьеры между столиками, чтобы уменьшить контакт между клиентами за разными столиками. См. прикрепленную диаграмму для примеров разрешенного расположения столиков с физическими барьерами, где это отмечено.

- При обслуживании клиентов в помещении заполняемость ресторана не должна превышать 60% от прежнего максимального количества мест для приема пищи, чтобы обеспечить достаточное расстояние для соблюдения социального (физического) дистанцирования между группами клиентов. Между группами клиентов должна соблюдаться дистанция 6 футов (2 метра) и/или использоваться физические барьеры. Лимиты заполняемости будут пересмотрены после 21 дня, чтобы оценить возможность увеличения лимитов.
- При обслуживании клиентов на улице необходимо соблюдать требования физического дистанцирования в размере 6 футов (2 метров) между группами клиентов, но они не должны учитываться в лимите заполняемости.
- Барные зоны, осуществляющие подачу пищи, могут открыться для клиентов, чтобы подавать продукты питания, заказанные вместе с алкогольными напитками, при условии соблюдения дистанции в шесть футов (два метра) от рабочей зоны или зоны приготовления продуктов питания и напитков. В случаях, когда в ресторане возможно размещение клиентов на сидениях у барной стойки, такое размещение клиентов разрешено также при условии соблюдения дистанции в шесть футов (два метра) от рабочей зоны или зоны приготовления еды и напитков.
- Не размещайте клиентов в тех зонах, где клиенты не могут соблюдать дистанцию в шесть футов (два метра) от рабочих зон сотрудников или зон приготовления еды и напитков.

- Развлекательная деятельность запрещена.

- ❑ Организуйте взаимодействие между клиентами, водителями службы доставки и сотрудниками так, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
    - На пол внутри ресторана и снаружи в тех зонах, где клиенты, водители службы доставки или другие лица могут ждать, нанесена разметка для обеспечения соблюдения физического дистанцирования.
    - Использование бесконтактных процессов для получения предварительных заказов и доставки, а также других электронных систем для взаимодействия с гостями было реализовано, где это возможно.
    - Каждое взаимодействие между официантами или другими сотрудниками и клиентами ограничено до максимум пяти минут, где это возможно.
- ❑ Обслуживание клиентов на территории ресторана осуществляется по записи или клиентов просят звонить заранее, чтобы подтвердить возможность обслуживания/наличие столика, где это возможно. Контактная информация каждого клиента фиксируется либо в момент бронирования столика, либо на территории ресторана, чтобы было возможно отследить контакты в случае необходимости.
    - Рассмотрите вариант использования системы бронирования по телефону, позволяющей людям стоять в очереди или ждать в машинах и входить в ресторан только, когда телефонный звонок, сообщение или другой метод уведомляет клиента, что столик готов.
- ❑ Если учреждение имеет достаточную вместимость и предлагает оформление заказов на территории ресторана, клиентам должно предлагаться меню (опубликованное онлайн или напечатанное для одноразового использования), чтобы облегчить процесс заказа. Состав заказа должен быть собран, упакован и получен клиентом как можно скорее; клиентов необходимо уведомлять о предположительном времени готовности заказа к выдаче. Клиентам, ожидающим свои заказы, запрещено собираться на территории ресторана. Они должны либо оставаться в своей машине, либо вернуться в надлежащее время, чтобы получить свой заказ.
- ❑ Ограничьте количество гостей за одним столиком. Люди, прибывшие в одной группе и сидящие за одним столиком, не должны быть на расстоянии шесть футов (два метра) друг от друга). Все члены группы должны присутствовать до того, как им будет предложено сесть за столик, и администраторы должны отвести всю группу за столик за один раз.
    - При обслуживании на территории ресторана за одним столиком не должно сидеть больше 6 человек, являющихся при этом членами одной компании.
- ❑ Контакт между официантами и клиентами ограничен.
    - Установите физические барьеры, такие как перегородки или плексиглас у касс, стоек администратора, стоек оформления заказа и т. д., где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) является сложным.
    - Ограничьте количество сотрудников, обслуживающих отдельные группы людей.
- ❑ Не позволяйте сотрудникам и клиентам собираться в зонах частого пользования, таких как туалетные комнаты, вестибюли, зоны бара, бронирования и терминалы кредитных карт и т. д.
    - Требуйте от сотрудников избегать рукопожатий и схожих приветствий, нарушающих физическую дистанцию.
- ❑ Используйте барьеры или увеличьте расстояние между столиками/стульями, чтобы отделить сотрудников в комнатах отдыха для сотрудников. Где возможно, создайте зоны отдыха под открытым небом с тентами и местами для сидения, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
- ❑ Деятельность предприятия была изменена, где это возможно, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования между сотрудниками.
    - На пол кухни и других служебных зон нанесена разметка, чтобы помочь в соблюдении требований физического дистанцирования.
- ❑ Протоколы физического дистанцирования должны соблюдаться в любых офисных помещениях, на кухнях, в кладовых, в морозильных помещениях или других зонах с большим количеством сотрудников и постоянным движением.
    - Случайные контакты неминуемы, однако целью является сократить их до менее чем 15 минут, предпочтительно до 10 минут, и сотрудники всегда должны носить покрытия для лица.

## C. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ИНФЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

### ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ

- ❑ Система вентиляции и кондиционирования находится в хорошем рабочем состоянии; вентиляция усилена в максимально возможной степени.
    - Рассмотрите возможность установки высокоэффективных портативных воздухоочистителей, обновления воздушных фильтров в здании для обеспечения их наивысшей эффективности и внесения других изменений для увеличения поступления воздуха извне и вентиляции во всех рабочих зонах.
- ❑ Предприятия, которые были закрыты, должны спустить горячую и холодную воду из каждого крана в течение пяти минут до открытия, чтобы заменить застоявшуюся воду в водопроводных трубах предприятия свежей и безопасной водой.

- ❑ На территории предприятия была проведена тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция (с использованием средств, разрешенных к использованию при COVID-19), особенно если оно было закрыто.
    - При необходимости, обратитесь за помощью в уборке к сторонней клининговой компании.
- ❑ Помещения, такие как обеденные залы, стойки администратора и кухни, оборудованы надлежащими санитарно-гигиеническими средствами, включая дезинфицирующее средство для рук и дезинфицирующие салфетки для всех сотрудников, которые напрямую помогают клиентам.
    - Обеспечьте функционирование санитарных помещений с постоянным наличием материалов, и при необходимости предоставляйте дополнительное мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
    - Рекомендуется установить бесконтактные раздаточные устройства для жидкого мыла и дезинфицирующего средства для рук, бумажных полотенец и автоматизированные мусорные контейнеры.
- ❑ Обозначены места приема-выдачи, чтобы производить доставку вдали от зон с большим количеством людей. Личный физический контакт при доставке товаров был исключен, если возможно.

## АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- ❑ Все правила безопасности продуктов питания, описанные в Кодексе общественного питания Калифорнии (CRFC), соблюдаются и поддерживаются.
    - Храните горячую пищу горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодную – холодной (41 °F (5 °C или ниже).
    - Готовьте продукты тщательно, согласно указаниям CRFC.
    - Мойте и дезинфицируйте столовые приборы и оборудование с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.
    - Соблюдайте правила гигиены и охраны здоровья сотрудников. Не работайте, когда болеете, мойте руки регулярно, используйте перчатки, как того требует CRFC.
    - Убедитесь в том, что все продукты питания и пищевые ингредиенты получены из разрешённого источника.
    - Сотрудники, занимающиеся приготовлением еды, не должны сменяться или заходить в рабочие зоны других людей во время своей смены.
- ❑ Аппараты самообслуживания, такие как аппараты для газированных напитков и замороженного йогурта, обслуживаются сотрудником, и часто очищаются, и дезинфицируются.
- ❑ Зоны, где клиенты могут собираться или касаться еды или столовых приборов, которыми могут пользоваться другие клиенты, были закрыты. Эти предметы предоставляются клиентам индивидуально и выбрасываются или очищаются и дезинфицируются после каждого использования, согласно установленному порядку. Это включает в себя, но не ограничивается:
    - Зоной самообслуживания с контейнерами с приправами, столовыми приборами, салфетками, крышками, соломками, контейнерами на вынос и т. д.
    - Зоной самообслуживания с продуктами питания, такие как сальса-бар, салат-бар или шведский стол, включая дегустацию продуктов.
    - Приготовлением и подачей еды у столика, например, тележки с выбором еды и конвейерные ленты, приготовление гуакамоле и т. д.
    - Послеобеденными мятными конфетами, закусками, или зубочистками для клиентов. Они предлагаются вместе с чеком или предоставляются только по запросу.
- ❑ Назначен один сотрудник, имеющий разрешение на работу с продуктами, который занимается упаковкой столовых приборов перед предоставлением их клиенту, вместо нескольких сотрудников, имеющих дело с незакрытыми столовыми приборами до их использования клиентом.
- ❑ Повторное наполнение емкостей напитками у столика из общих контейнеров (например, кувшинов, термосов, графинов, бутылок) запрещено. Для повторного получения напитков клиентами используется чистая стеклопосуда.

## АСПЕКТЫ, КАСАЮЩИЕСЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

- ❑ В каждой смене назначен работник питания, который следит и обеспечивает выполнение дополнительных мер санитарной обработки и дезинфекции при необходимости.
- ❑ Разработан и выполняется план очистки и дезинфекции поверхностей, к которым часто прикасаются, и зон доступа.
    - Зоны общего пользования и предметы, к которым часто прикасаются и которые относятся к получению предварительных заказов и оплате клиентами (например, столы, дверные ручки или рукоятки, устройства для считывания кредитных карт), дезинфицируются ежечасно в рабочие часы с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных Агентством по охране окружающей среды (EPA).

- Все платежные порталы, ручки и сенсорные перья дезинфицируются после каждого использования.

- ❑ Каждый вечер проводится тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция всего учреждения (с использованием средств, разрешенных к использованию при COVID-19). По возможности ведется журнал для контроля за уборкой.
- ❑ Сотрудники не используют общие аудио-наушники и другое оборудование, если только они не проходят тщательную дезинфекцию после каждого использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие этапы дезинфекции.
- ❑ Мойщикам посуды предоставлены средства защиты глаз, носа и рта от заражения из-за брызг, с использованием сочетания покрытий для лица, защитных очков и/или защитных экранов для лица. Мойщикам посуды предоставлены непроницаемые фартуки с требованием часто их менять. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться между использованиями.
- ❑ Туалетные комнаты регулярно проверяются и ежечасно убираются, а также дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных EPA.
- ❑ Дезинфицирующее средство для рук и мусорные корзины доступны для населения рядом с входом или у входа в учреждение.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ/ЗОНА ПИТАНИЯ

- ❑ Клиенты должны входить в двери, которые оставлены открытыми (это будет утверждено на основании общей ситуации с грызунами на местности) или являются автоматическими, если это возможно. Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.
- ❑ Клиентам сообщено о том, что они должны носить тканевое покрытие в любое время, кроме приема пищи и напитков; в частности, во время входа в учреждение, при перемещении по территории учреждения, а также при использовании туалетов. Это касается всех взрослых и детей старше 2 лет. Исключение предоставляется только лицам с хроническими респираторными заболеваниями или другими проблемами со здоровьем, которые делают использование покрытия для лица опасным для жизни.
  - Клиенты могут снимать тканевые покрытия для лица при сидении за столиком во время приема пищи и/или напитков.
  - Клиентам, которые отказываются надевать тканевое покрытие для лица, может быть отказано в обслуживании с просьбой покинуть ресторан.
- ❑ Клиенты, прибывающие на территорию учреждения с детьми, должны следить, чтобы их дети оставались рядом с родителями, избегали прикосновений к любому другому человеку или любому предмету, который им не принадлежит, и находились в покрытии для лица, если того позволяет их возраст.
- ❑ Официанты, помощники официантов и другие сотрудники, передвигающие предметы, которые использовались клиентами (грязные кружки, тарелки, салфетки и т.д.), или занимающиеся мусорными пакетами, используют одноразовые перчатки (моют руки до того, как надеть перчатки и после того, как снимают их) и снабжены фартуками, которые они должны часто менять.
- ❑ Меню многоразового применения очищаются и дезинфицируются в перерыве между клиентами. При использовании бумажных меню выбрасывайте их после каждого клиента. Рассмотрите альтернативные варианты, такие как стационарные доски с меню, электронные меню или меню, скачиваемые на мобильные устройства.
- ❑ Зоны для сидения клиентов очищаются и дезинфицируются после каждого использования. Сиденья, столы и другие предметы на столе должны быть одноразовыми или очищаться/дезинфицироваться в перерыве между клиентами. На каждом столе есть либо скатерть, которая заменяется после каждого гостя, или твердая, не пористая поверхность, которая дезинфицируется после каждого гостя.
- ❑ Столовые приборы, стеклянная посуда, столовая посуда, меню, приправы или любые другие настольные предметы не ставятся на стол до прибытия клиентов. Все подобные предметы полностью дезинфицируются в перерывах между клиентами и хранятся в месте, которое не допускает их потенциальное заражение, когда они не используются.
- ❑ Контейнеры на вынос наполняются клиентами и доступны только по запросу.
- ❑ Рекомендуется проводить безналичный расчет. Если это возможно для предприятия общественного питания, клиентов просят самих использовать свои кредитные/дебетовые карты, и устройства для считывания карт полностью дезинфицируются после каждого использования.
- ❑ Необязательно – Опишите другие меры (например, часы обслуживания только пожилых лиц, стимулирование продаж в не пиковые часы):

## D. МЕРЫ ПО ДОНЕСЕНИЮ ИНФОРМАЦИИ ДО НАСЕЛЕНИЯ

- ❑ Копия данного протокола размещена у всех общественных входов в учреждение.
- ❑ У всех входов размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов о необходимости использовать дезинфицирующее средство для рук и надевать покрытие для лица, когда они не едят или пьют.
- ❑ Размещен информационный указатель, напоминающий клиентам соблюдать физическую дистанцию в шесть (6) футов (два метра), мыть руки или использовать дезинфицирующее средство при входе в ресторан и оставаться дома, если они болеют или имеют симптомы, схожие с COVID-19,
- ❑ Размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов, что несмотря на распространенную практику оставаться в ресторане для общения после приема пищи, во время пандемии эта практика не поддерживается.
- ❑ Онлайн-ресурсы учреждения (веб-сайт, социальные сети и т.д.) предоставляют четкую информацию о часах работы учреждения, необходимом использовании покрытий для лица, правилах, касающихся предварительных заказов, бронирования столиков, предоплаты, получения предварительных заказов и/или доставки и другую необходимую информацию.

## E. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАВНОПРАВНОГО ДОСТУПА К ВАЖНЕЙШИМ УСЛУГАМ

- ❑ Услуги, которые являются важнейшими для потребителей/клиентов, имеют приоритет.
- ❑ Операции или услуги, которые можно предоставлять удаленно, были переведены в онлайн-режим.
- ❑ Применяются меры для обеспечения доступа к товарам и услугам тех клиентов, которые ограничены в передвижениях и/или находятся в группе повышенного риска при посещении общественных мест.

**Любые дополнительные меры, не описанные выше, должны быть перечислены на отдельных страницах, которые предприятие должно прикрепить к данному документу.**

**Вы можете связаться со следующим контактным лицом при возникновении вопросов или комментариев относительно данного протокола:**

**Контактное лицо предприятия:** _____

**Номер телефона:** _____

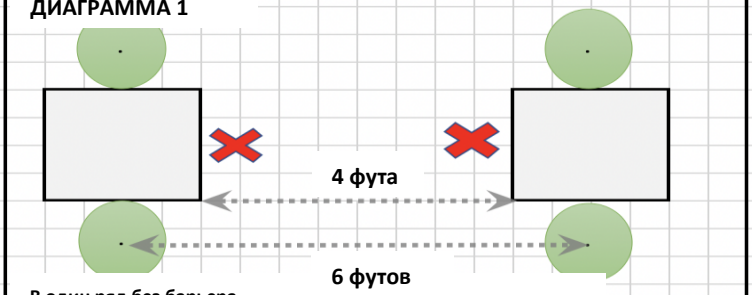
**Дата последнего пересмотра:** _____

**Примеры разрешенного расположения столиков в пределах разрешенной заполняемости**
*(Каждый квадрат – это 6” x 6”)*

Барьеры должны быть изготовлены из непроницаемых, легко очищаемых и прочных материалов, которые можно часто очищать и дезинфицировать. Барьеры должны иметь высоту не менее шести футов (два метра) и быть установлены согласно

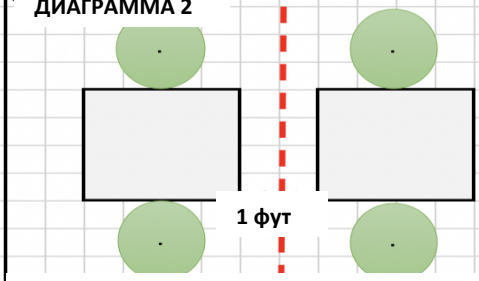
пожарному и строительному кодексу, чтобы не препятствовать системе вентиляции или системе пожарной безопасности. Барьеры должны возвышаться на 30 дюймов (76 сантиметров) над уровнем стола. Другие измерения отображены в диаграммах.

**ДИАГРАММА 1**



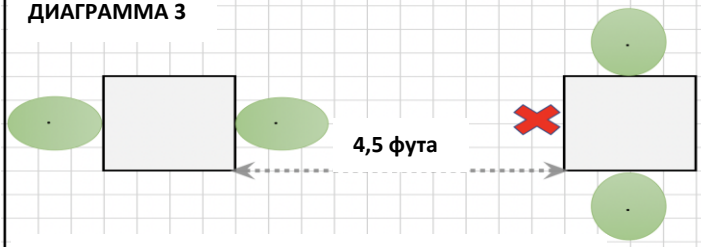

**В один ряд без барьера**
4 фута между столами, от края до края
Расстояние между гостями - 6 футов, от центра стула
Это применимо к банкетам
*Это также применимо к барным стойкам*

**ДИАГРАММА 2**



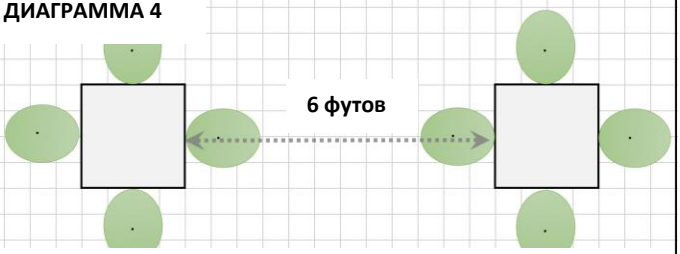

**В один ряд с барьером**
1 фут между столами, от края до края
Барьер заходит на 18 дюймов дальше края стола
*Для барных стоек с барьером дистанция не нужна*
- *Барьер должен заходить за стойку на 18 дюймов*

**ДИАГРАММА 3**



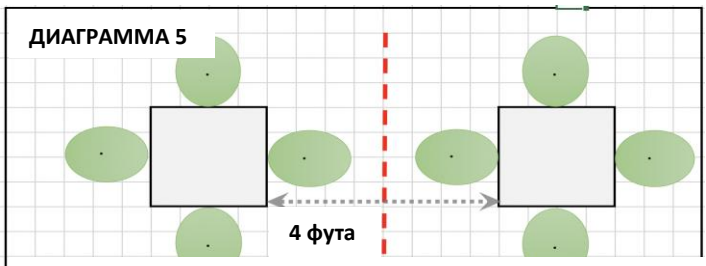

**«Перпендикулярное» расположение без барьера**
4,5 фута между столами, от края до края
Расстояние между гостями - 6 футов, от центра стула
*Это также применимо к барным стойкам*

**ДИАГРАММА 4**



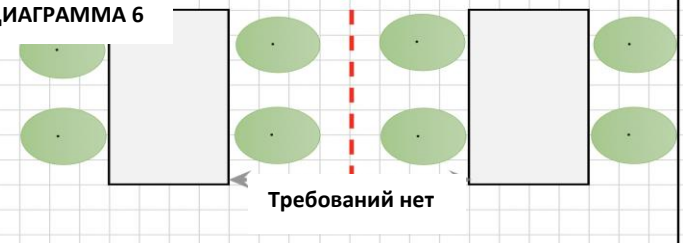

**Спина к спине, без барьера**
6 футов между столами от края до края
Если кабинки расположены спина к спине без барьеров, это применимо

**ДИАГРАММА 5**



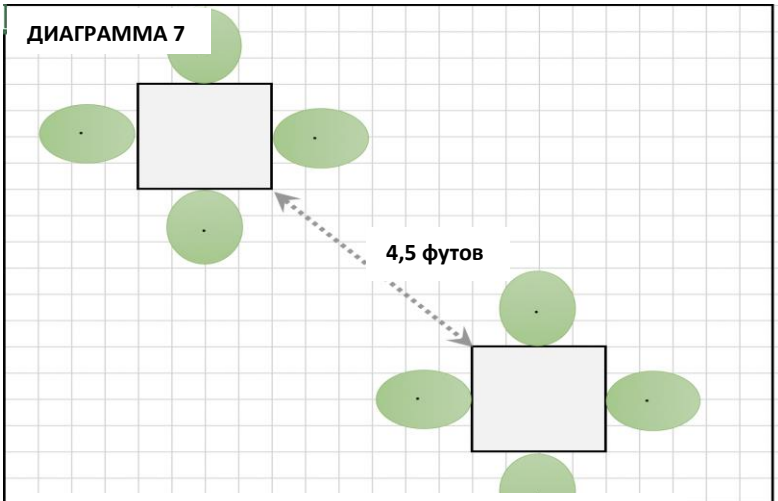

**Спина к спине, с барьером**
4 фута между столами, от края до края
Барьер заходит на 18 дюймов от края стола (полностью закрывая глубину стула)

**ДИАГРАММА 6**



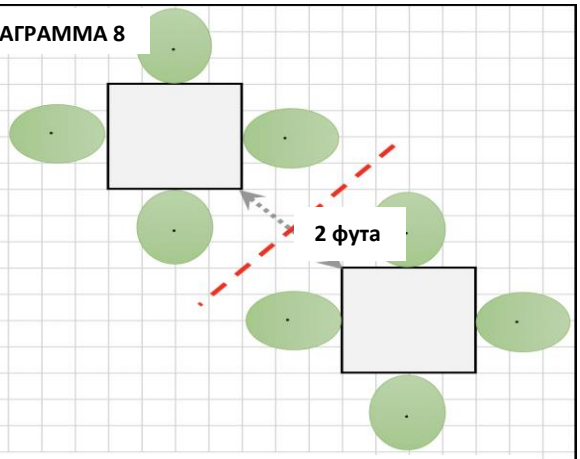

**Кабинки, спина к спине, с барьером**
При соответствии барьера между столами нет минимального расстояния

**ДИАГРАММА 7**



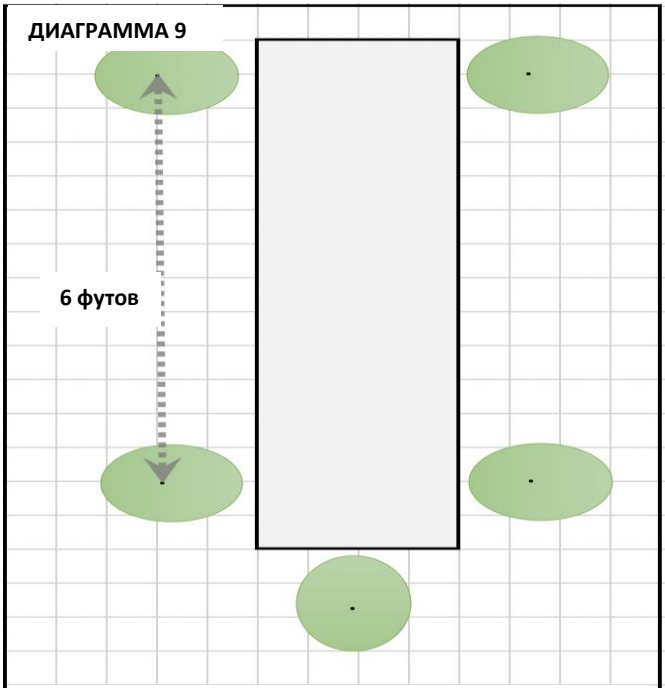

**Когда столы имеют шахматное расположение, без барьера**
4,5 фута между столами, от края до края по ближайшей точке
Применимо к столу любой формы
Формы

**ДИАГРАММА 8**



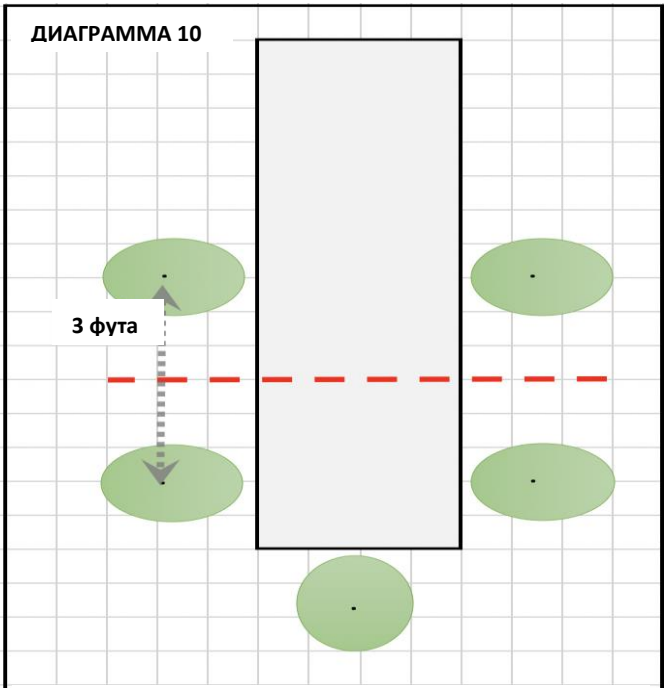

**Когда столы имеют шахматное расположение, с барьером**
2 фута между столами, от края до края по ближайшей точке
Барьер заходит, чтобы закрыть глубину стульев

**ДИАГРАММА 9**



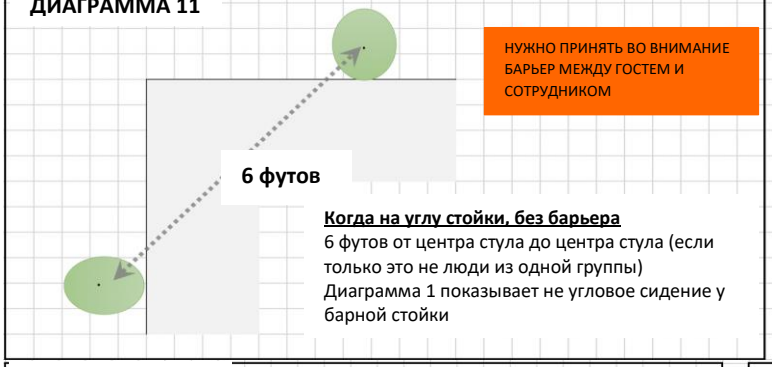

**Стол общественного типа, без барьера**
6 футов до ближайшего члена другой группы
От центра до центра стула

**ДИАГРАММА 10**




**Стол общественного типа, с барьером**
Барьер заходит на 18 дюймов дальше края стола
3 фута между стульями, от центра до центра

**ДИАГРАММА 11**

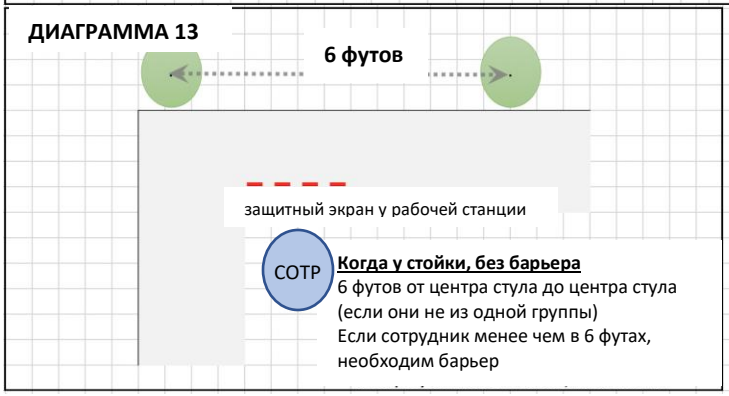



**Когда на углу стойки, без барьера**
6 футов от центра стула до центра стула (если только это не люди из одной группы)
Диаграмма 1 показывает не угловое сидение у барной стойки

**ДИАГРАММА 12**

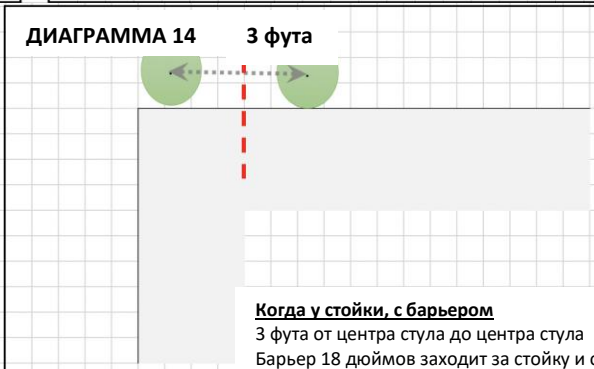
**Когда на углу стойки, с барьером**
Барьер должен заходить на 1 фут за край стойки
Барьер должен заходить на 18 дюймов за стойку
Диаграмма 2 показывает не угловое сидение у барной стойки

**ДИАГРАММА 13**




**Когда у стойки, без барьера**
6 футов от центра стула до центра стула (если они не из одной группы)
Если сотрудник менее чем в 6 футах, необходим барьер

**ДИАГРАММА 14**




**Когда у стойки, с барьером**
3 фута от центра стула до центра стула
Барьер 18 дюймов заходит за стойку и от нее